

**REVESTIMENTO DE CASCA DE OVO DE CODORNA A BASE DE ORA-
PRO-NÓBIS COMO ESTRATÉGIA PARA AUMENTAR O TEMPO DE
PRATELEIRA**

Esther Barbosa De Oliveira (esther.b.oliveira@ufms.br)

Natália Da Rocha Pitzschk (natalia.pitzschk@ufms.br)

Jéssica Rodrigues Da Silva (jessica.r.silva@ufms.br)

Valmiro Romeu Madime (valmiro.madime@ufms.br)

Pamylla Mayara Pereira Da Silva (pamylla.mp.silva@ufms.br)

Luciano Fabrizio Bariani Jose De Oliveira (luciano.fabrizio@ufms.br)

Beatriz Teixeira De Almeida (b_teixeira@ufms.br)

Thiago Rodrigues Da Silva (silva.thiago@ufms.br)

Karina Márcia Ribeiro De Souza (karina.souza@ufms.br)

O ovo, após a postura, passa por alterações físico-químicas contínuas que comprometem sua qualidade interna, como perda de água e CO₂, aumento da câmara de ar, elevação do pH do albúmen e fragilidade da gema. Os revestimentos surgem como alternativas sustentáveis e de fácil aplicação, contribuindo para o prolongamento da vida útil dos ovos. Foram utilizados 120 ovos de codornas com 38 semanas de idade, distribuídos em delineamento inteiramente casualizado, em arranjo fatorial 2 × 4, composto por dois

revestimentos (glicerina e ora-pro-nóbis) e quatro períodos de armazenamento (7, 14, 21 e 28 dias), com 5 repetições de 3 ovos. Armazenados em temperatura ambiente, com média de 30°C. Os ovos foram coletados, identificados, pesados e revestidos, sendo submetidos às análises de qualidade aos 7, 14, 21 e 28 dias de armazenamento. As variáveis analisadas foram o pH do albúmen e o pH da gema. Os dados foram submetidos à análise de variância, e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey, a 5% de probabilidade. Observou-se influência do período de armazenamento, sobre as variáveis pH de gema e pH de albúmen, os dias 21 e 28 obteve maior índice de pH de gema, com médias de 7,24 e 7,16 respectivamente. Os períodos de 7 e 28 dias teve maiores índices de pH de albúmen, com médias de 9,27 e 9,49 respectivamente. Indicando que o aumento do tempo de armazenamento, aumenta o valor de pH, o que influencia na qualidade interna de ovos. Durante o armazenamento ocorre perda de CO₂ dissolvido e água livre que passa para a gema, comprometendo a qualidade da gema, enfraquecendo a membrana vitelínica, e ao mesmo tempo, como o albúmen apresenta pH mais elevado, essa transferência contribui para a elevação do pH da gema. Não houve diferença significativa para revestimento nas variáveis estudadas. Portanto pode-se dizer que o extrato de ora-pro-nóbis não afeta a qualidade dos ovos revestidos, entretanto o aumento do período de armazenamento resulta na elevação do pH de gema e do albúmen dos ovos de codorna.

Palavras-chave: *coturnix coturnix* japônica; período de armazenamento; qualidade de ovos; revestimento comestíveis.